



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

ZUM APERITIF

€

Glas Winzersekt Silvaner, Weingut Huck-Wagner	7,50
Kir Royal	7,50
Campari Orange	6,00
Campari Soda	5,50
Martini weiß/rot	5,00
Gin Tonic	8,50
Aperol Spritz	9,50
Hugo	9,50
Hugo alkoholfrei mit Schwarzwald-Limo Limette&Ingwer	7,50
Tomatensaft von Jacoby mit Meersalz	4,00
San Bitter	4,50
Nobilé Blanc pur alkoholfrei, Markgräfler Winzer	6,50



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

VORSPEISE

€

Kräftige Fleischbrühe mit Markklößchen ☼☼☼	9,00
Bunter Salatteller der Saison ☼☼☼	8,50
Feldsalat mit Speck und Croûtons ☼☼☼☼	12,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Rotkrautsalat, grüner Salat und Süßkartoffeln in Ahorn-Ingwer Marinade ☼☼☼☼	18,50

WILD AUS EIGENER JAGD



Wildsauragout mit Preiselbeerbirne, Rotkraut und Spätzle ☼☼☼☼	29,50
Rehschnitzel mit frischen Pfifferlingen à la crème, Preiselbeerbirne, Rotkraut und Spätzle ☼☼☼☼	39,50
Wildhacksteak mit Pfefferrahmsoße und Pommes-Frites ☼☼☼☼	19,50
Wildsauleber sauer mit Rösti ☼	17,00
Cordon-Bleu von der Wildsau mit Kroketten und Preiselbeerbirne ☼☼☼☼	34,00

REHRÜCKEN „BADEN-BADEN“

auf Vorbestellung ab 2
Personen 48,00 € pro Person



Engemühle

Das Gasthaus mit südlichem Flair
und ländlichem Ambiente.

HAUPTGANG

Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen à la crème, Spätzle und Gemüse vom Markt 🍷🍷🍷🍷	39,50
Rinderfilet in der Pfefferkruste, Pommes-Frites und Gemüse vom Markt 🍷	42,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Gemüse vom Markt 🍷🍷🍷🍷🍷	32,50
Wiener Schnitzel mit Pommes-Frites und Salatteller 🍷🍷🍷	32,50
Rahmschnitzel vom Kalb mit Spätzle 🍷🍷🍷	28,50
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salatteller 🍷🍷🍷	29,50
Schweineschnitzel mit Pommes-Frites und Salat 🍷🍷🍷	22,50

VEGETARISCH

Pfifferlinge à la crème mit Spätzle, Preiselbeerbirne & Maronenrotkraut 🍷🍷🍷🍷	25,00
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Rotkrautsalat, grüner Salat und Rosmarinkartoffeln 🍷🍷🍷	25,00